# MULTIMAX

## Größe: 20-21

Kombidämpfer, Elektro, Rechtsanschlag




## HIGHLIGHTS

- KAPAZITÄT
  Serienmäßig 67 mm Einschubabstand, sodass 20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1 Bleche mit 65 mm Tiefe verwendet werden können.
- EFFIZIENZ
  Optimiertes Dampfklima: Eco Steam zur Ressourcenschonung und Power Steam für anspruchsvolle Lebensmittel. Optionaler Wärmetauscher (Multi-Öko-System) reduziert den Energieverbrauch.
- BEDIENUNG
  Sprachneutrale Steuerung über Touchdisplay mit Drehknopf.
- REINIGUNGSYSTEM (OPTIONAL)
  Hybrides Zirkulationsreinigungssystem autoclean® PRO mit wahlweise Flüssig- oder Feststoffreiniger nutzbar.
- LEISTUNGSVARIANTEN
  Wahl zwischen zwei Heizleistungen möglich: 64 kW oder 48 kW.
- GARANTIE
  3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung. 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag.

## Datenblatt - MULTIMAX 20-21 – Elektro

| **Gerätedaten** | |
|---|---|
| Werkstoff | 1.4301 |
| Bauart | nach DIN 18866 |
| Schutzart | IPX5 |
| **Gerätemaße** (*) | |
| BxTxH [mm] | 1210 x 1105 x 1961 |
| **Gewichte** | |
| Gerät [kg] | 390 |
| Verpackung [kg] | 130 |
| **Kapazität** | |
| Anzahl Einschübe | 20 x GN 1/1 |
| Einschubabstand [mm] | 67 |
| Beschickungskapazität | 20 x GN 2/1<br>40 x GN 1/1<br>Teller max. Ø32 cm: 123 |
| Maximale Beladungsmenge pro Einschub [kg] | 20 |
| Maximale Gesamtbeladung [kg] | 200 |
| Volumen Garraum [l] | 1194 |

(*) Maßskizzen auf Info24 verfügbar

**Elektroanschluss**

*Werte in Klammern ( ) gelten für reduzierte Heizleistung*

| | Anschlussleistung [kW] | Stromaufnahme [A] | Absicherung [A] | Anschlussmindest-querschnitt [mm²] |
|---|---|---|---|---|
| 3AC 200–240 V | 34,7–49,2 | 100,2–118,4 | 3x125 | 50 |
| bei 230 V | 45,2 | 113,4 | | |
| 3AC 380–415 V | 57,7–68,5<br>(43,8–51,9) | 87,7–95,3<br>(66,5–72,2) | 3x100<br>(3x80) | 35<br>(25) |
| bei 400 V | 63,6<br>(48,2) | 91,8<br>(69,6) | | |
| 3NAC 380–415 V | 57,7–68,5<br>(43,8–51,9) | 87,7–95,3<br>(66,5–72,2) | 3x100<br>(3x80) | 35<br>(25) |
| bei 400 V | 63,6<br>(48,2) | 91,8<br>(69,6) | | |

INFORMATION:

- Bauseitig einen Fehlerstromschutzschalter nach entsprechend gültigen Vorschriften einbauen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) Typ B mit 30 mA Auslösestrom.
- Für den Anschluss des Geräts empfehlen wir aufgrund der Bauteile im Gerät (Transformatoren, Kondensatoren usw.) einen Leitungsschutzschalter mit der Abschaltcharakteristik D.
- Optional steht ein potentialfreier Kontakt zur Ansteuerung von Fremdverbrauchern (z. B. kundenseitigen Dunstabzugshauben) mit einer Stromstärke ≥ 10 mA bis ≤ 6 A zur Verfügung (siehe beiliegenden Schaltplan).

## Datenblatt - MULTIMAX 20-21 – Elektro

| **Wärmeabgabe, Geräuschemission** | | |
|---|---|---|
| Latent [kJ/h (kW)] | 24280 (6,8) | |
| Sensibel [kJ/h (kW)] | 17136 (4,76) | |
| Geräuschemission [dB (A)] | ≤ 70 | |

| **Aufstellung** | | |
|---|---|---|
| Sicherheitsabstand [mm] | hinten | min. 50 |
| | rechts | min. 50 |
| | links | min. 50 |
| Mindestabstand [mm] | zu Kombidämpfern, Backöfen, Heizschränken etc. | min. 50 |
| | zu offenen Flammen, heißem Fett/Öl, heißen Oberflächen o.ä. | min. 1000 |

## Datenblatt - MULTIMAX 20-21 – Elektro

| **Frischwasser** | |
|---|---|
| Wasseranschluss | 2 x G 3/4 A |
| Fließdruck [bar (kPa)] | 2 - 6 (200 - 600) |
| **Wasserqualität Weichwasser** | |
| Allgemeine Anforderung | Trinkwasser |
| [°dH] | ≤ 3 |
| [ppm] | 70 - 125 |
| [°TH] | 7 - 13 |
| [°e] | 5 - 9 |
| pH-Wert | 7,0 - 8,5 |
| Cl (Chlorid) [mg/l] | max. 80 |
| $Cl_2$ (freies Chlor) [mg/l] | max. 0,1 |
| $SO_4^2$ (Sulfat) [mg/l] | max. 100 |
| Fe (Eisen) [mg/l] | max. 0,1 |
| Temperatur [°C] | max. 50 |
| Elektrische Leitfähigkeit [µS/cm] | 20 - 90 |
| Wasserdruck [bar] | 4 (2 – 6) |
| **Wasserqualität Hartwasser** | |
| Allgemeine Anforderung | Trinkwasser |
| [°dH] | ≤ 14 |
| [ppm] | ≤ 250 |
| [°TH] | ≤ 25 |
| [°e] | ≤ 18 |
| **Maximaler Wasserdurchfluss** | |
| Weichwasser | |
| Eco Steam | 24 l/h [6,4 gal/h] |
| Power Steam | 135 l/h [35,7 gal/h] |
| Hartwasser | 407,5 l/h [107,7 gal/h] |

| **Abwasser** | |
|---|---|
| Abwasseranschluss | Festanschluss; DN50 (min. Ø innen: 46mm) |
| Gefälle Abwasserleitung [°] | min. 3 |

## Serienausstattung

### Bauart

- Innen- und Außengehäuse in rostfreiem Edelstahl
- Fugenfreier Hygienegarraum mit abgerundeten Kanten und Ecken
- Schwenkbares Luftleitblech
- Bedienblende auf der linken Seite und Türanschlag auf der rechten Seite
- Resistiver 5 Zoll Touchscreen
- Bedienblende mit Drehknopf
- Tür mit LED-Beleuchtung und Zweifachverglasung
- Sicherheitstürverschluss für zweistufige Türöffnung
- Türraststellung 90° und 180°
- Steckbare, werkzeugfrei wechselbare Türdichtung
- Vorheizbrücke zum Vorheizen ohne Gestellwagen
- Frischdampfsystem
- [Optional] Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnungssystem mit Hochleistungswärmetauscher
- Frischwasseranschluss mit Rückflussverhinderer
- Getrennter Hart- und Weichwasseranschluss
- Sensorisch gesteuertes Abwasserkühlsystem
- Integrierte Schlauchbrause mit Aufrollautomatik
- Entnehmbarer, waschbarer Luftfilter

### Beschickungssystem

- Längseinschub des Zubehörs
- Hordengestellwagen: 20 Einschübe für GN 2/1 mit 67 mm Einschubabstand
- Halterung für Griff des Hordengestellwagens. Flexibel zu montieren.

### Betriebsarten

- Dampf, Kombidampf, Heißluft
- Eco Steam: energieeffiziente und wassersparende Dampffunktion
- Power Steam: leistungsstarke Dampffunktion für anspruchsvolle Lebensmittel

### Zubereitungsmethoden

- Modus zum manuellen Kochen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T Garen
- Regenerieren

### Prozessparameter

- Temperatur zwischen 30 °C und 300 °C gradgenau einstellbar
- Kerntemperatur zwischen 20 °C und 100 °C gradgenau einstellbar
- Feuchtebereich: 10 % bis 100 % Feuchte in 5 %-Schritten einstellbar
- Manueller Dampfstoß (zusätzlich)
- Dauer zwischen 1 Sekunde und 24 Stunden einstellbar, Dauerbetrieb möglich

### Gerätefunktionen

- Lüftergeschwindigkeit: 5 Stufen
- Lüfterrad getaktet bei Lüftergeschwindigkeitsstufe 2

## Serienausstattung

- Lüfterrad mit Drehrichtungswechsel
- Interner Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Vorheizen (bei Bedarf Herunterkühlen) mit Temperaturvorgabe
- Vorheizen im laufenden Betrieb abzubrechen
- E/2 - Energiesparfunktion: Reduzierung der Heizleistung um 50 %
- Aktive Entfeuchtung
- Cool Down - Active Temp: Herunterkühlen bei geschlossener Tür mit Wasserzugabe (Standardeinstellung)
- Cool Down - Manual Temp: Herunterkühlen bei offener Tür
- Timer-Funktion: Festlegung der Startzeit von Zubereitungsprozessen
- Automatisches Standby nach individuell konfigurierbarer Dauer der Inaktivität

**Bedienoberfläche**

- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Bei Bedarf Ausblenden ausgewählter Funktionen von gesamter Nutzeroberfläche möglich
- Anzeige der eingestellten Prozessparameter und der aktuellen Werte

**Softwarefunktionen**

- Multi Menü: Multifunktionsliste zur Auswahl von Systemzuständen und Symbolerklärungen. Elemente individuell anpassbar.
- Prozessinformationen jederzeit abrufbar. Prozesseinstellungen im laufenden Betrieb ohne Betriebsstopp zu ändern.
- Protokollierung und Anzeige von Gerätedaten und HACCP-Daten
- Programm- und Medienmanager: Herunterladen, Hochladen und Verwalten von Programmen und Medien
- Bild für Standby individuell auswählbar
- 31 Sprachen
- Signaltonlautstärke in 10 Stufen einstellbar
- Zeit- und Datumseinstellung

**Programme**

- Numerisch. 99 Programme. Je 9 Schritte. (Mittels ProConnect können Programmnamen für die gespeicherten Programme vergeben werden.)

**Schnittstellen**

- [Optional, nachrüstbar] LAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] WLAN-Schnittstelle zur Vernetzung von Geräten und zur Datenübertragung
- USB-Schnittstelle zur Datenübertragung
- OPC-UA-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zum Anschluss an Küchenleitsysteme
- Rest-API-Schnittstelle zum Auslesen von Gerätedaten und zur Datenübertragung
- [Optional, nachrüstbar] ProConnect: kostenfreie Software zur Geräteverwaltung. Programmerstellung, Wochenprogrammierung, Datenübertragung und Protokollmanagement.
- [Optional, nachrüstbar] Schnittstelle zu externer bauseitiger Energieoptimierungsanlage

**Reinigung**

- Geführte, manuelle Reinigung
- [Optional] Automatische Reinigung mit autoclean® PRO: hybrides Zirkulationsreinigungssystem. Kompatibel mit Flüssigreiniger und Feststoffreinigertabs.
- Flüssigreiniger: 5 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung. Füllstandsanzeige für Reiniger und Klarspüler.

## Serienausstattung

- Feststoffreiniger: 4 verfügbare Reinigungsprogramme inklusive Schnellreinigung
- Optionale Trocknungsphase nach Reinigung. Abbruch jederzeit möglich.
- Automatisierte Reinigungshinweise mit optionaler Gerätesperrung bei Betriebszeitüberschreitung

**Wartung**

- Einfach demontierbare Bedienblende
- Wasserfilterüberwachung
- Automatisierter Reinigungshinweis für den Luftfilter bei Erreichen eingestellter Betriebszeit
- Automatisierte Erinnerung an die technische Gerätewartung bei Erreichen eingestellter Betriebszeit

**Sicherheit**

- Anschluss für Potentialausgleich
- Kippschutz und Transportsicherung für Behälter und Bleche in jeder Einschubebene
- Tonsignal zum Ende eines Zubereitungsprozesses
- SPS - Steam Protection System: Reduzierung des Dampfaustrittes beim Öffnen der Tür

## Zubehör

- Zusätzlicher Hordengestellwagen zum Kochen: 20 Einschübe für GN-Zubehör mit 67 mm Abstand (nachrüstbar)
- Zusätzlicher Hordengestellwagen: 16 Einschübe für GN-Zubehör mit 85 mm Abstand (nachrüstbar)
- Tellergestellwagen (nachrüstbar)
- Bleche, Roste und Behälter in verschiedensten Ausführungen

## Garantie

- 3 Jahre kostenfreie Garantie nach Registrierung
- [Optional] 2 Jahre zusätzliche Garantie gegen Pauschalbetrag

## Zulassungen/Prüfzeichen

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

## CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

## ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

## TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com

Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-130 • sales@eloma.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

FS_EL2012892_MM_3A_2021_E_01_DE | 06/2026